



گرلڈ چیلی کباب

اجزاء

- 1 گائے کا قیمہ 1/2 کلو
- 2 ڈبل روٹی 2 سلائس
- 3 انڈے (پھینٹے ہوئے) 3 عدد
- 4 ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچہ
- 5 ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچہ
- 6 ثابت کالی مرچیں ایک چائے کا چمچہ
- 7 انار دانے 2 کھانے کے چمچے

- 8 پیاز (باریک کٹی ہوئی) 3 عدد
- 9 ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) 3 عدد
- 10 پودینہ (باریک کٹا ہوا) ایک گڈی
- 11 کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچہ
- 12 دہی کی بالائی 2 کھانے کے چمچے
- 13 ٹماٹر (باریک کئے ہوئے) 2 عدد
- 14 رائٹ سالٹ حسب ذائقہ
- 15 تیل تلنے کیلئے
- 16 ٹماٹر پیاز ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی) سجانے کیلئے

ترکیب

قیمے میں ڈبل روٹی ملا کر پیسیں۔

دھنیا، زیرہ اور کالی مرچیں کوٹ لیں، انار دانے باریک پیس 2
لیں، فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور چمچہ چلاتے ہوئے انڈے
تلیں تاکہ انڈوں کا قیمہ بن جائے۔

قیمے میں انڈا اور دیگر اجزاء ملا کر تھوڑی دیر کیلئے رکھ 3
دیں۔

قیمے کے آمیزے کے بڑے اور پھیلے ہوئے کباب بنائیں، گرل پین 4
کو گرم کر کے چکنا کریں اور کباب سینک لیں۔

03466293728

03009382322

